

Asado de Puerco Glaseado

Makes: 7 Porciones

Esta sabrosa receta de puerco requiere la salsa de arándano rojo. La salsa de arándano puede ser servida a temperatura ambiente o fría como cobertura para las aves o carne de puerco.

Ingredients

- 1 can** salsa de arándano rojo (16 onzas)
- 1/3 cup** jugo de naranja
- 1/2 teaspoon** cáscara de naranja (rallada)
- 1/2 teaspoon** salvia seca (si gusta)
- 2 1/2 pounds** puerco para asar sin hueso (2 1/2 libras a 3 1/2 libras)
- 1/2 teaspoon** sal
- 1/4 teaspoon** pimienta negra

Directions

1. En una cacerola mediana, combine la salsa de arándano roja, jugo de naranja y cáscara de naranja. Si usa la salvia, añádala también. Lleve la mezcla a hervir a fuego medio. Reduzca el fuego y cocine a fuego lento por 5 minutos. Ponga a un lado 1 taza de salsa cocida para servir con el puerco cocido.
2. Ponga la carne de puerco en una fuente para hornear de 13x9 pulgadas. Sazone con sal y pimienta. Hornee, sin tapar, durante 1 hora hasta que la temperatura interna alcance los 160 grados F en un termómetro para carnes. Eche la salsa sobre la carne con frecuencia mientras se hornea. Deseche la salsa restante.
3. Deje el asado reposar por 10 minutos antes de servir.

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	340	
Total Fat	11 g	
Protein	335 g	
Carbohydrates	23 g	
Dietary Fiber	1 g	
Saturated Fat	4 g	
Sodium	250 mg	

Sirva la salsa que estaba a un lado, ya sea caliente o a temperatura ambiente.